

Fiche processus barman / barwoman

Avant le match :



- Je récupère le jeu de clés de la buvette « Smiley » auprès du responsable de salle ou de l'équipe précédente
- **Ouvrir le local bar** laisser le trousseau de clés sur la serrure et bloquer la porte en position ouverte avec la cale.



- Les tarifs scotchés contre la porte sont ainsi visibles,
- **Mettre la table pliante devant le bar** à destination des joueurs.
- **La caisse et le moyen de paiement numérique** est déposée dans le local bar, la sortir et la déposer derrière le bar
- Sortir le « sac à bouteilles plastiques vides »
- **Ouvrir les portes des placards** du bar avec les clés du trousseau trouvé dans le local bar. Elles sont numérotées pour plus de facilité.



- **Placer les bacs avec les confiseries (bonbons et barres chocolatées)** en bout du bar sur la tablette haute.
- Installer la cafetière et faire du café, selon l'affluence remplir le /les thermos permet d'en avoir d'avance.
- Installer la bouilloire pour les thés et infusions.
- Mettre sur la tablette haute, la boîte à thé et infusion, le sucre et les touillettes.
- Mettre en présentation sur le bar les canettes vides selon les softs disponibles dans le frigo.
- Pour les boissons :
 - Sortir les verres (en verre et/ ou les écocup) / tasses propres pour thé et café,
 - Sortir éponge, liquide vaisselle et torchons essuie-vaisselle.



NB : dès que vous vous absentez du bar, ranger les confiseries et la caisse dans le local et fermer à clé

Pendant le service :

- Laisser les clés sur la porte du local bar.
- Servir et desservir les contenants vides déposés sur la table du bar au fur et à mesure. Les laver, les rincer, les égoutter dans le bac à côté de l'évier puis les sécher.
- Mettre les bouteilles en verre vides dans le casier sous l'évier, et aller le vider si nécessaire au conteneur à verre situé à proximité du parking,
- Mettre les bouteilles plastiques vides dans le « sac à bouteilles plastiques » afin de les recycler,
- Au fur et à mesure des ventes, **vérifier les stocks**. En cas de stock faible ou rupture de produits **prévenir le gestionnaire buvette**.
- Indiquer sur les collations, apportées par les équipes et déposées au bar, le nom de l'équipe afin que les suivants puissent s'y retrouver.

A la fin du match :

- **Préparer la collation** d'après match pour les joueurs des 2 équipes :

Rappel : les équipes doivent prévoir la collation d'après-match : gâteaux + boisson



- Installer les verres (ou Écocup notamment pour les plus petits), les gâteaux et les boissons fournis par les joueurs
- Si l'équipe n'a pas prévu de boisson, préparer des carafes de sirop avec de l'eau,
- Laisser les joueurs se servir
- Une fois les équipes passées...nettoyer pour les suivants, si les équipes ne le font pas.
- Si besoin, passer le balai afin que les lieux soient plus accueillants

Fin de journée :

La dernière équipe de la journée est chargée de ramasser tout le matériel et nettoyer le bar.

- **Ranger tout le matériel**, les produits (s'ils sont frais et ouverts, les mettre dans le frigo), la vaisselle... dans les placards en respectant si possible l'emplacement de chacun (le contenu des placards bas est indiqué sur des étiquettes fixées à l'intérieur des portes)
- **Les verres doivent être rangés secs** (essuie-vaisselle à disposition).
- **Retirer le panneau d'affichage** avec les tarifs et le ranger dans le local.
- **Nettoyer** le bar et passer un coup de balai. Mettre les essuies-vaisselle à étendre sur les portes manteaux dans le local bar.
- **Mettre la caisse dans son emplacement** dans le local (ainsi que le moyen de paiement numérique).
- Remettre le trousseau des petites clés dans le local bar, sur l'étagère au-dessus des frigos.
- **Fermer le local bar à clé et remettre la clé au responsable de salle ou à la table de marque**